Rezept

Frittierte Reisbällchen

Ein Rezept von Frittierte Reisbällchen, am 01.05.2024

Zutaten

- **300 g** Rundkornreis
- **1** Döschen Safranfäden oder gemahlener Safran (0,1 g)
- **2** Eier
- **100 g** Kalbs- oder Hühnerfilet
- **1 EL** Olivenöl
- **1 EL** Tomatenmark
- Salz
- **4** Stängel Basilikum
- **100 g** Semmelbrösel
- **8** Lorbeerblätter (am besten frisch) zum Garnieren
- 3/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- **2 EL** Butter
- **50 g** frisch geriebener Parmesan
- **1** kleine Zwiebel
- nach Belieben 2 Hühnerlebern
- **50 ml** trockener Weißwein
- **100 g** frisch gepalte zarte Erbsen
- Pfeffer
- **100 g** Provolone oder Caciocavallo
- 3/4 l Olivenöl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Reis mit Brühe und Safran in einem Topf zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. ausquellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren und eventuell noch Brühe nachgießen.

2. Butter und Parmesan unter den Reis mischen, Mischung in einer Schüssel etwas abkühlen lassen, dann 1 Ei untermengen und Reis ganz abkühlen lassen.

3. Inzwischen die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Das Fleisch ebenfalls sehr fein zerkleinern. Wenn Sie Hühnerlebern verwenden, auch diese fein zerkleinern. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Fleisch mitbraten, bis es gleichmäßig hell ist. Mit Weißwein, Tomatenmark und 1-2 EL Wasser mischen und etwa 10 Min. leicht kochen lassen. Erbsen untermischen, salzen, pfeffern und alles noch etwa 5 Min. leicht kochen lassen.

4. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und sehr fein hacken, untermischen. Provolone in kleine Würfel schneiden.

5. Reismasse in acht Portionen teilen. Portionen jeweils in der Hand flach drücken, mit Fleischmasse und etwas Käse belegen und über der Füllung schließen. Dann zu Kugeln formen. Wenn alle Kugeln geformt sind, das übrige Ei in einem Teller verquirlen, Semmelbrösel in einen zweiten Teller geben. Reiskugeln zuerst im Ei, dann in den Semmelbröseln wälzen.

6. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel viele kleine Bläschen aufsteigen. Reiskugeln portionsweise im heißen Öl in 4-5 Min. rundherum schön braun frittieren, auf einer doppelten Lage Küchenpapier entfetten. In jedes Reisbällchen 1 Lorbeerblatt stecken. Sofort servieren oder abkühlen lassen.